

Kifle sa kakao kremom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **100 min**

Sastojci

Za testo:

- **250 ml mleka**
- **20 g kvasca**
- **500 g brašna**
- **1 kesica prška za pecivo**
- **50 ml ulja**
- **2 kašice šećera**
- **1 ravna kašica soli**
- **1 jaje**

Za premazivanje:

- **1 žumance**
- **1 kašika mleka**
- **1/2 kašice ulja**

Za filovanje:

- **po potrebi** termostabilni kakao krem

Priprema

U posudi podici kvasac sa šećerom, malo mlakog mleka i dve kašicice brašna. Kad se kvasac podigne dodati ostatak toplog mleka, ulje, so, jaje i polako dodavati brašno prosejano sa praškom za pecivo. Umesiti testo,

odmah podeliti na 6 obgica. Pokriti ih i ostaviti 15-20 minuta da se odmore, svaku razviti tanko i seci na 4 dela. Zaseci vrh trougla na par mesta, a na svaki trougao staviti kašicicu termostabilnog krema i uviti u kiflicu. Slagati u pleh sa pek papirom sa razmakom, jer tokom pecenja porastu. Pokriti kifle i ostaviti ih da dupliraju. Pre pecenja svaku premazati umucenim žumancetom u koje smo dodali mleko i ulje. Peci na 180 C da lepo porumene, pa ih onda pecene pokriti sa kuhinjskom krpom 10 minuta.

Savet